



Honingcake met appel



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

250 gram boter (Solo, voor patisserie)
100 gram suiker
100 gram vloeibare honing (Meli)
1 vanillestokje
5 eieren
300 gram patisseriebloem (Anco)
1 koffielepel kaneel
1 snuifje kaneel
1 snuifje zout
2 appels

Bereidingswijze

- 1.** Doe de boter samen met de suiker en de honing in een mengkom.
- 2.** Schraap de zaadjes uit het vanillestokje en voeg deze eveneens toe.
- 3.** Meng alles met een keukenrobot of handmixer.
- 4.** Voeg de eieren één voor één toe.
- 5.** Zeef de bloem en voeg deze bij het beslag.
- 6.** Meng tot je een egaal mengsel bekomt.
- 7.** Voeg het bakpoeder, het snuifje kaneel en het zout toe.
- 8.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 9.** Beboter een bakblik en bestrooi met een beetje bloem.



- 10.** Schil de appels. Verwijder het klokhuis en snij in stukjes.
- 11.** Meng de appelstukjes door het beslag.
- 12.** Bak de cake gedurende een uur in de voorverwarmde oven.
- 13.** Controleer de gaartijd met een satéprikker.
- 14.** Haal de cake uit de oven en laat afkoelen. Smakelijk!